

**MIT SICHERHEIT
STABILE UND
HARMONISCHE
WEINE.**

VOR DER FÜLLUNG



Ausschließlich zur oenologischen Anwendung unter Beachtung der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen.

ZEFÜG GmbH & Co. KG // Zentraleinkauf für Getränkebehandlung // Alfred-Nobel-Straße 9 // D-55411 Bingen
Vertriebsbüro Süd // In den Seiten 53 // 70825 Korntal-Münchingen // Mobil: 0151 174 160 07 // zefueg.de



ZEFÜG
OENOLOGIE MIT EMPATHIE

STABILISIERUNG



Produktinfo: Unsere Produkte zur Stabilisierung vor der Füllung sorgen durch ihre hohe Wirksamkeit für die maximale Produktsicherheit Ihrer gefüllten Weine.

STABILISIERUNG					
KALIUMWEINSTEIN					
Rohstoff	METAWEINSÄURE	CMC		KALIUMPOLYASPARTAT	
Produktname	Metaweinsäure Plus	ANastab CMC	CMC Plus	Zenith Uno	Zenith Color
Beschreibung	Hochveresterte Metaweinsäure für den sicheren Schutz gegen den Ausfall von echtem Weinstein. Metaweinsäure Plus wirkt sehr zuverlässig, die Schutzwirkung bleibt allerdings nur für ca. 1 Jahr erhalten.	Mikrofiltrierte, 10 %ige Carboxymethylcellulose-Lösung, die den Weinsteinausfall auf der Flasche wirksam verhindert. Das Produkt kann dem Wein auch unmittelbar vor der Füllung zugegeben werden, ohne Filtrationsprobleme zu verursachen. CMC ist für Rotweine nicht zugelassen!	Mikrofiltrierte, 21 %ige Carboxymethylcellulose-Lösung, die den Weinsteinausfall auf der Flasche wirksam verhindert. Das Produkt kann dem Wein auch unmittelbar vor der Füllung zugegeben werden, ohne Filtrationsprobleme zu verursachen. CMC ist für Rotweine nicht zugelassen!	Mikrofiltrierte, 10 %ige Kaliumpolyaspartat-Lösung zur Vermeidung von Weinsteinausfall auf der Flasche. Es bietet eine starke Schutzwirkung gegen den Ausfall von echtem Weinstein und ist aufgrund seiner geringen Viskosität einfach anzuwenden und kann direkt vor der Füllung zugegeben werden, ohne Filtrationsprobleme zu verursachen.	Mikrofiltrierte, 5 %ige Kaliumpolyaspartat-Lösung zur Vermeidung von Weinsteinausfall auf der Flasche. Es bietet die gleichen Eigenschaften wie Zenith Uno und stabilisiert durch die Zugabe von Gummi Arabicum zusätzlich die Farbe von Rot- und Roséweinen.
Dosage	10 g/hl	50–200 g/hl*	25–95 g/hl*	20–100 ml/hl*	50–200 ml/hl*

*nach Vorversuch in Ihrem Fachlabor

STABILISIERUNG				
KALIUMWEINSTEIN			OXIDATIONSVERMEIDUNG	
GUMMI ARABICUM		MANNOPROTEIN	ASCORBINSÄURE	SCHWEFELDIOXID
Anastab Gum	Gummi Arabicum GA	Anastab Mannopro	Ascorbinsäure	Sulfivin K 150
ANASTAB Gum ist eine mikrofiltrierte, 20 %ige Gummi-Arabicum-Lösung, die den Weinsteinausfall auf der Flasche verzögert. Das Produkt kann dem Wein auch unmittelbar vor der Füllung zugegeben werden, ohne Filtrationsprobleme zu verursachen. Zusätzlich gibt es dem Wein ein rundes Mundgefühl.	Gummi Arabicum GA ist eine 25 %ige Gummi-Arabicum-Lösung, die den Weinsteinausfall auf der Flasche verzögert. Außerdem rundet es Gerbstoffe ab und gibt dem Wein sensorisch Volumen.	Gut lösliches Mannoprotein aus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Es verzögert den Weinsteinausfall auf der Flasche. Außerdem rundet es harte Gerbstoffe ab und gibt dem Wein so mehr Fülle und ein gutes Mundgefühl.	Reine, pulverförmige Ascorbinsäure in Lebensmittelqualität. Schützt Weine und Traubensäfte zuverlässig vor Oxidation und trägt damit zum Erhalt von Bukett und Aroma bei. Außerdem sollten UTA-gefährdete Weine vor der Schwefelung mit Ascorbinsäure behandelt werden, um die Entstehung zu verzögern.	Kaliumhydrogensulfid-Lösung mit 150 g/l SO ₂ zur anwenderfreundlichen Schwefelung von Mosten und Weinen. Durch die flüssige, geruchsarme Formulierung ist Sulfivin für kleine Schwefelgaben einfach zu dosieren und gefahrlos anzuwenden.
Weiß- & Roséwein: 20–50 g/hl* Rotwein: 50–150 g/hl*	30–150 g/hl*	5–30 g/hl*	Wein: 10–20, max. 25 g/hl Traubensaft: 10–30 g/hl	Dosage nach SO ₂ Analyse

HARMONISIERUNG

Produktinfo: Egal ob zur Verbesserung des Mundgefühls und der Frische oder zur Abrundung: Unsere Produkte zur Harmonisierung aus hochwertigen Rohstoffen geben Ihren Weinen den letzten Schliff.

HARMONISIERUNG				
TANNINE	SÄUREN		MANNOPROTEINE	
	Äpfelsäure	Milchsäure 80%	IOC Ultima Fresh	IOC Ultima Soft
Neben den Eigenschaften bei der Lagerung von Wein bieten wir Ihnen verschiedene Tannine höchster Reinheit zur finalen Harmonisierung Ihrer Weine an. Informationen zu den verschiedenen Tanninen entnehmen Sie bitte unserer Internetseite oder dem Folder Tannine & Holz.	Reine DL-Äpfelsäure zur Verbesserung der Säurestruktur in säurearmen Weinen. Die Dosagemenge sollte im sensorischen Vorversuch ermittelt werden. Äpfelsäure bleibt im Wein stabil und birgt daher keine Gefahr von Weinsteinausfall. Ein Teil kann bei einer MLF zu Lactat abgebaut werden.	80 %ige, flüssige L-Milchsäurelösung zur Verbesserung der Säurestruktur in säurearmen Weinen. Die Dosagemenge sollte im sensorischen Vorversuch ermittelt werden. Milchsäure bleibt im Wein stabil und birgt daher keine Gefahr von Weinsteinausfall. Außerdem ist sie durch die flüssige Formulierung leicht anzuwenden.	Kombination ausgewählter Mannoproteine zur Harmonisierung von frischen, fruchtigen Weißweinen. Ultima Fresh hilft beim Ausbalancieren von Süße und Säure, rundet dabei grüne Noten ab, verbessert das Mundgefühl und betont die geschmackliche Frische des Weines.	Kombination ausgewählter Mannoproteine zur Harmonisierung von kräftigen (z. B. barriqueausgebauten) Weiß- und Rotweinen. Ultima Soft wirkt stark harmonisierend auf das Säure- und Gerbstoffempfinden der Weine und gibt ihnen Fülle und Textur. Die Weine präsentieren sich nach der Zugabe deutlich runder und langanhaltend aromatisch.
Spätestens 1 Woche vor Abfüllung zugeben*	max. 365 g/hl*	max. 500 ml/hl*	5–25 g/hl*	5–25 g/hl*